complémentarité ?

Une réponse aux errements du passé

Le style moderne est apparu en Bourgogne au milieu des années 80, comme une réponse brutale aux errements du passé, une urgence peut-être aussi à satisfaire les attentes d'une clientèle déçue... et les ego surdimensionnés de quelques journalistes. Il est vrai que la Bourgogne sortait des peu glorieuses années 70 et 80 et entamait seulement son redressement. Ce style moderne à un père : Guy Accad et sa célèbre "macération préfermentaire sulfitique". En résumé, Guy Accad incitait d'abord ses vignerons à rechercher des maturités élevées, puis, en cuverie, utilisait des doses très importantes de SO2, le dioxyde de soufre, courant en œnologie et à la triple action bien connue : protection du milieu, élimination quasi-totale des levures et bactéries et dissolution de la couleur et de la matière contenues dans les peaux. L'objectif couleur/concentration était atteint au-delà des espérances, mais pour ce qui est de la typicité des vins... Bourgogne, Bordeaux, côtes du Rhône, cherchez l'erreur ! Le style "Accadien", a évolué, avec de nouveaux moyens, mais la logique de fond reste la même : "profiter du fruit avant qu'il fermente", explique Kiriakos Kinigopoulos, laboratoire SGS, à Beaune, nouveau chantre du modernisme : "d'abord des raisins à 12/12,5° naturels ; ensuite la vinification commence par une phase de prémacération à froid assez longue, 6 à 10 jours, pendant laquelle il y a macération sans fermentation." K. Kinigopoulos joue sur les températures (10 à 12°), en utilisant un nouveau venu, le carboglass, gaz carbonique solide en bâtonnets qui libèrent –80° C au contact des peaux et cassent ces dernières, libérant ainsi couleur et matière ; le carboglass permet de réduire les doses de SO2, SO2 qui reste toutefois utilisé tout comme le pigeage joliment baptisé "papotage" : "nous cherchons surtout à mouiller les raisins" ; après cette phase initiale vient le réveil de la cuve : "il doit être étalé sur 3 jours au moins pour que la consommation de sucre par les levures ne soit pas trop rapide, nous appelons cette phase le mijotage." Après seulement ces 10 à 15 premiers jours, commence la véritable fermentation alcoolique : "au cours de laquelle nous donnons quatre repères densité/température pour aider les vignerons ; les fermentations chaudes, avec pigeages, remontages plus ou moins fréquents s'étalent sur 4 ou 5 jours en moyenne." Dernière étape, la fin de fermentation au cours de laquelle SGS préconise 4 ou 5 modes différents de fin des sucres inspirés de la macération finale à chaud, températures et durées de macération restant des secrets... L'azote est parfois utilisé

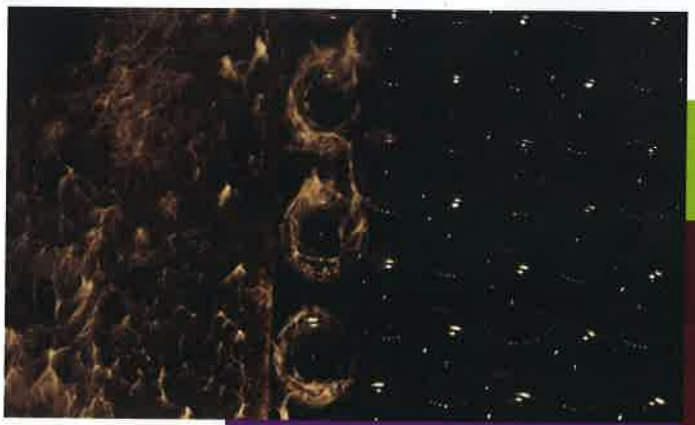
Kiriakos Kinigopoulos, laboratoire SGS, à Beaune, le "leader" de l'école moderne d'œnologie en Bourgogne.

lors de cette phase ultime, l'azote barbotant sous le marc qui a plongé dans le jus permet ainsi de poursuivre l'extraction. En cours d'élevage, toute l'attention est portée sur le travail des lies (bâtonnage et remplissage) dans les fûts, neufs en proportions importantes, ce jusqu'à la mise en bouteille ; l'objectif est d'arrondir et d'enrichir les vins jusqu'au dernier moment... Le métier d'œnologue moderne n'est pas de tout repos et laisse peu de place au hasard. Il semble un peu plus "calme" en méthode classique.

Non aux vins "énormes"

En classique, on se veut moins interventionniste. "Nous recherchons des robes soutenues, quand même, c'est un impératif commercial de nos jours, mais des robes qui restent dans les nuances rubis/grenat du pinot noir, pas de violet, et des robes limpides ; au niveau aromatique, l'élégance doit prédominer ; en bouche, nous fuyons le côté édulcoré, opulent, énorme parfois des vins modernes, pour rechercher davantage d'élégance et de fraîcheur", explique Éric Grandjean, œnologue au Centre Œnologique de Bourgogne, à Beaune, axé vers la philosophie classique. Alors que Kiriakos Kinigopoulos qualifie l'acidité de défaut pour les vins de Bourgogne, E. Grandjean la défend. "Il est préférable d'avoir un raisin sain et équilibré entre sucre et acidité que trop mûr. On se rend compte que l'acidité apporte beaucoup en cours d'élevage, au niveau des couleurs, de l'élégance et de la formation des arômes en bouteille ; moins le vin est acide, plus il est facile d'accès, mais il se conservera moins bien, en évoluant vers des notes confiturées, épicées, animales."
Le schéma de vinification classique est le suivant : "quelques jours, 3 ou 4, de macération préfermentaire à 14/15° avec SO2 à petites doses ; 10 à 12 jours, parfois un peu plus, de vinification avec pigeages et remontages ; une macération finale à chaud (24 heures à 40°) en fin de fermentation alcoolique (technique mise au point par l'ITV/Beaune – Vincent Gerbaux) qui permet d'extraire et de stabiliser de la couleur sans dévier les arômes naturels du pinot noir ; élevage en fût de chêne ; filtration/collage, ou non, à la mise en bouteille selon les analyses et la demande du vigneron". Un schéma relativement simple dans son déroulement, mais ouvert sur la recherche, sur l'expérimentation et qui rejoint le moderne sur de nombreux points. Schéma intermédiaire ? Christophe Roumier, vigneron "classique" à Chambolle-Musigny, apporte un éclairage intéressant dans son interview en page 56 : "J'utilise à peu près toutes les techniques que l'on qualifie aujourd'hui de modernes. La différence entre classiques et modernes est davantage dans la façon d'utiliser ces techniques que dans les techniques elles-mêmes".
Alors, modernes ou classiques ? Quelques questions attendent une réponse.
Les vins modernes respectent-ils les terroirs bourguignons ? Pour être parfaitement honnête, certains vins modernes, ultra-modernes plutôt, nous laissent pantois tant leur style velouté, onctueux, concentré, donne l'impression de toujours goûter le même vin, d'une A.O.C. et d'une appellation à l'autre. Ces vins là sont peut-être agréables, mais ont clairement perdu l'identité des terroirs bourguignons qui les ont porté.
Les vins modernes sont-ils vraiment plus agréables à boire jeunes que les classiques ? La plupart du temps, oui, mais... La modernité s'accompagne parfois d'excès de concentration et de boisé, qui conduisent, à notre goût, à la quasi-impossibilité de boire ces vins jeunes, paradoxe parmi les paradoxes... Côté classique le travail à la vigne (rendements, maturités, tri...) et l'œnologie (éraflage des raisins, prémacération douce, allongement des durées de vinification, élevage modéré en fût de chêne...) ont permis aux vins d'être beaucoup moins difficiles à déguster jeunes qu'auparavant. Beaucoup de beaux classiques s'avèrent même très abordables au bout de 6 à 8 ans, plus vite même sur certains millèsimes comme 2000, 1997, 1994, ou encore 1992.
Les vins modernes vieillissent-ils aussi bien que les classiques ? La dégustation ci-après apporte une première réponse, plutôt favorable au classique ; une confirmation est toutefois attendue sur des vins plus âgés.
En conclusion, la modernité œnologique, dans ses excès, n'est pas la meilleure voie pour développer la finesse et la complexité dans un vin rouge de Bourgogne. La recherche et l'expérimentation ne sont pas condamnables pour autant, car elles ont apporté par le passé et continueront demain d'apporter de vraies solutions techniques qui, utilisées avec modération, font progresser la qualité : "sans perdre de vue ce qui rend la Bourgogne si particulière..."

Christophe Tupinier
photographies : David Clemencet, Thierry Gaudillère, Lionel Georgeot



Les schèmas de vinification classiques et modernes n'ont rien à voir.

Les vins classiques semblent mieux vieillir que les modernes.